Electrolux

air-o-steam
Horno mixto Touchline eléctrico 101

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

air-o-steam

Horno mixto Touchline eléctrico 101

267202 (AOS101ETA1)	HORNO COMBI EL,10 GN1/1, LENGTH,VERSIÓN A
267222 (AOS101ETN1)	HORNO COMBI EL,10 GN1/1, LENGTH,VER.A,230

Descripción

Artículo No.

Panel de control de pantalla táctil de alta resolución (traducido en 30 idiomas). Air-o-clima: control de humedad real basado en el sensor Lambda para obtener óptimo resultados independientemente de la carga. Con los ciclos de aire caliente air-o-clima expulsa el exceso de humedad generada por la comida. Un generador de vapor dedicado garantiza un suministro continuo de vapor en todo momento. Air-o-flow: introduce aire fresco desde el exterior al interior de la cámara a través del ventilador bi-funcional, el cual que ha sido pre-calentado lo que garantiza la uniformidad de cocción. Air-o-clean: sistema de limpieza automática integrado con cuatro ciclos de selección. Inyección manual de agua en la cámara. Funciones Green Cleaning para ahorrar energía (saltar función de secado), agua (reducir el consumo de agua) y abrillantador (saltar abrillantado). Tres modos de cocción: manual (ciclo de cocción, temperatura, tiempo y funciones avanzadas); automática - (selección de familia y tipo de alimento + 3 ciclos especiales-LTC, fermentación, regeneración); programas (selección de recetas con 1000 programas libres de 16-fases y botón de búsqueda). Las recetas pueden ser guardadas en una USB para la utilización en otros hornos. Controles de velocidad del ventilador: total, media velocidad y ventilación por impulsos. Sonda de 6 sensores de temperatura. Puerta doble de vidrio que se mantiene fría en su parte exterior y que incorpora una bandeja para recoger el exceso de condensación. Iluminación halógena cámara de cocción. Paneles laterales e interior en acero inoxidable AISI 304. Se suministra con estructura de bandejas 1/1GN , 65mm.

Aprobación:

Características técnicas

- Función de descalcificación guiada para facilitar al operador la fase de descalcificiación del boiler (desde modo "Configuración").
- Suministrado con una estructura para bandejas GN 1/1 de paso 65 mm.
- Función MultiTimer, permite programar hasta 14 tiempos para cocinar diferentes productos a la vez, proporcionando flexibilidad y asegurando excelentes resultados en la cocción. Se pueden guardar hasta 70 recetarios (de 14 recetas cada uno).
- air-o-clean™ Sistema automático de limpieza integrado (4 ciclos de lavado con funciones Green para ahorrar energía, agua y abrillantador).
- Modo Automático: simplemente tiene que seleccionar la familia y el tipo de alimento, el horno controlará la temperatura, la humedad durante de cocción y el tiempo. Se pueden personalizar y guardar hasta 60 de las recetas que hay por familia. También hay disponible tres ciclos especiales automáticos: - Cocción a Baja Temperatura (LTC, ciclo automático): minimiza la pérdida de peso y maximiza la calidad para grandes piezas de carne. - Ciclo de Regeneración, controla las mejores condiciones de humedad para regenerar los productos. - Ciclo de fermentación: gracias a air-o-clima es posible crear el ambiente perfecto para la fermentación.
- Modo Recetas: puede almacenar hasta 1.000 recetas en la memoria del horno y repetirlas siempre con los mismo resultados. Las recetas se pueden agrupar en 16 diferentes categorías para una mejor organización de los menús. Cada receta puede tener hasta 16 fases de cocción.
- Modo Manual: el modo de cocción tradicional, seleccione el ciclo de cocción deseado, la temperatura, el tiempo y las funciones avanzadas. Ciclos tradicionales de cocción:-Ciclo Convección (máx. 300 °C): ideal para productos que deben ser cocinados sin humedad.-Ciclo Vapor a baja temperatura (máx. 100 °C): ideal para cocciones al vacío y cocciones delicadas.-Ciclo Vapor (100 ° C): para cocer vegetales y mariscos-Ciclo de Vapor a alta temperatura (máx. 130 °C).-Ciclo Mixto (máx. 250°C): combina convección y vapor, obteniendo una humedad controlada dentro del ambiente de cocción (gracias a air-o-clima), reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso del producto.
- air-o-clima™: el sensor Lambda controla automáticamente la humedad exacta dependiendo del ambiente durante la cocción, teniendo en cuenta la humedad generada por el producto.
- air-o-flow: introduce aire fresco desde el exterior a través del ventilador bi-funcional, el cual impulsa el aire, que ha sido ya precalentado, hacia la cámara de cocción, garantizando la uniformidad durante el proceso de cocción.
- Sonda corazón del alimento multisensor, con 6 puntos de medición para una mayor precisión.
- Velocidades del ventilador: velocidad total, media para productos delicados como pastelería, y velocidad por impulsos para productos de panadería o cocciones a baja temperatura. La

Electrolux
air-o-steam
Horno mixto Touchline eléctrico 101

velocidad por impulsos también es ideal para mantener la comida calientes tras finalizar los ciclos de cocción.
- Ciclo de potencia reducida.
- Puerto USB: para descargar los datos HACCP y FSC, cargar y descargar recetas o ajustes personalizados (make it mine) y actualizaciones de software.
- El Food Safe Control monitoriza el proceso de cocción cumpliendo con los estándares HACCP.
- Sonda de Vacío USB (disponible como accesorio): excelentes resultados de cocción incluso en productos envasados al vacío.
- Make-it-mine: personalice a su gusto el panel de control, habilitando y deshabilitando las opciones de cocción, recetas, contraseñas... a través del modo "Configuración".

Construcción

- Protección al agua IPX5 para su fácil limpieza.
- Fabricación total en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara de cocción con ángulos redondeados sin juntas para facilitar la limpieza.
- Puerta con doble panel de cristal térmico que integra un canal de aire fresco entre el marco, para enfriar el panel exterior de la puerta. Hojas batientes entre el doble cristal de la puerta para su fácil limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.
- Ducha integrada incluida.

accesorios opcionales

- Campana extractora sin ventilador para air-o-system 6&10 1/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640413) en instalaciones con hornos a gas — PNC 640791 ❑
- Campana extractora con ventilador para air-o-system 6&10 1/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640413) en instalaciones con hornos a gas — PNC 640792 ❑
- Campana antiolores para hornos air-o-steam 6 y 10 GN 1/1, eléctrica — PNC 640796 ❑
- Descalcificador de agua con cartucho C500 para hornos 6 1/1GN y 10 1/1GN (uso de vapor medio-bajo, menos de 2 horas al día) — PNC 920002 ❑
- Descalcificador de agua con cartucho STEAM 1200 — PNC 920003 ❑
- Descalcificador de agua automático para hornos — PNC 921305 ❑
- Descalcificador resina — PNC 921306 ❑
- Kit de ruedas para bases de hornos 6&10x1/1 y 2/1GN lengthwise — PNC 922003 ❑
- Carro para estructura deslizante para hornos 10x1/1GN — PNC 922004 ❑
- Estructura móvil para 10x1/1GN, paso 65mm (std) — PNC 922006 ❑
- Estructura móvil para 8x1/1GN, paso 80mm — PNC 922009 ❑
- Kit de 4 patas ajustables para 6 y 10x1/1GN. Usar en hornos sin soporte. — PNC 922012 ❑
- Cubierta térmica para 10x1/1GN — PNC 922013 ❑
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 — PNC 922015 ❑
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN — PNC 922017 ❑
- Soporte bandejas para base abierta 6 y 10x1/1GN open base — PNC 922021 ❑
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN — PNC 922036 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 — PNC 922066 ❑
- Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para 10xGN1/1 — PNC 922071 ❑
- Sistema deslizante para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye deslizante y asa) — PNC 922074 ❑
- 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) — PNC 922086 ❑
- Estructura reforzada para bandejas móvil, soporte inferior para bandeja recolectora de grasas, para 10x1/1 GN, paso 64 mm — PNC 922099 ❑
- Kit de conexión externa para detergente y abrillantador — PNC 922169 ❑
- Ducha vista — PNC 922171 ❑
- Filtro de grasa para hornos 10x1/1 y 2/1GN, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) — PNC 922178 ❑
- Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38) — PNC 922189 ❑
- Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20) — PNC 922190 ❑
- Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20) — PNC 922191 ❑
- Base abierta con soporte para badejas 6&10x1/1GN — PNC 922195 ❑
- Cesto para depósito de detergente - a pared — PNC 922209 ❑
- Soporte para detergente, para montar sobre base abierta — PNC 922212 ❑
- Base armario con soporte para bandejas, para hornos 6&10x1/1GN — PNC 922223 ❑
- Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 — PNC 922227 ❑
- 2 cestos para freír, para hornos — PNC 922239 ❑
- Protector contra el calor para torre de hornos 6x1/1GN sobre 10x1/1GN — PNC 922245 ❑
- Filtro panel de control para hornos 6&10 1/1 GN — PNC 922246 ❑
- Protector contra el calor para 10x1/1GN — PNC 922251 ❑
- Pieza de cierre de doble-click para la puerta del horno — PNC 922265 ❑
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) — PNC 922266 ❑
- Kit integrado HACCP para hornos — PNC 922275 ❑
- Sonda USB para cocción al Vacío. Disponible para hornos air-o-steam Touchline con versión de software 4.10 — PNC 922281 ❑
- Kit de drenaje para hornos 6&10 1/1GN - 2/1GN, diámetro 50mm — PNC 922283 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN — PNC 922286 ❑
- Kit recolector de grasas, incluye bandeja y carro — PNC 922287 ❑
- Bandeja de panadería para baguette GN 1/1 — PNC 922288 ❑
- Plancha para 8 huevos fritos GN 1/1 — PNC 922290 ❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

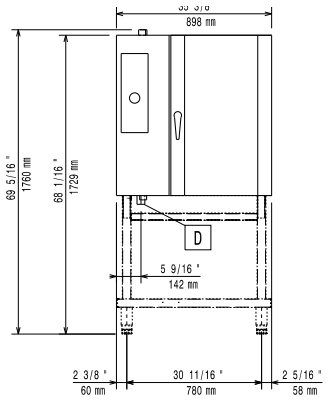
• Kit de estructura para panadería, para hornos 10 GN1/1	PNC 922292 ❑
• Bandeja plana de panadería con 2 bordes GN1/1	PNC 922299 ❑
• Rejilla para 28 patatas para hornos GN1/1	PNC 922300 ❑
• Kit torre para hornos eléctricos 6x1/1 GN sobre 6&10x1/1 GN, incluye kit de tuberías y conexión externa para detergente y abrillantador	PNC 922319 ❑
• Kit de patas con anclaje (marina)	PNC 922320 ❑
• Bandeja recolectora de grasas 100mm	PNC 922321 ❑
• Carro para estructura deslizante para hornos en torre (necesario para el horno que esté situado debajo)	PNC 922323 ❑
• Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas.	PNC 922326 ❑
• 4 espetones largos (para el soporte 922326)	PNC 922327 ❑
• Bandeja recolectora de grasas 40mm	PNC 922329 ❑
• Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1	PNC 922333 ❑
• Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - 4 tipos de maderas disponibles bajo pedido	PNC 922338 ❑
• Kit válvula antiretorno	PNC 922347 ❑
• Gancho multifuncional	PNC 922348 ❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

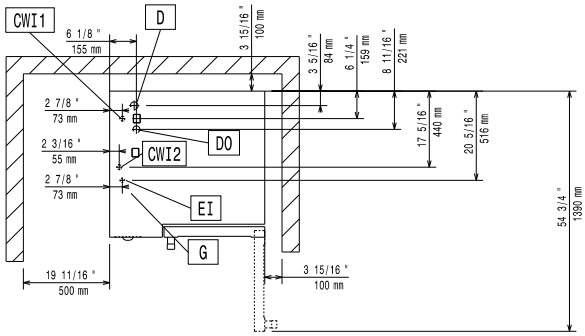
Electrolux

air-o-steam
Horno mixto Touchline eléctrico 101

Alzado

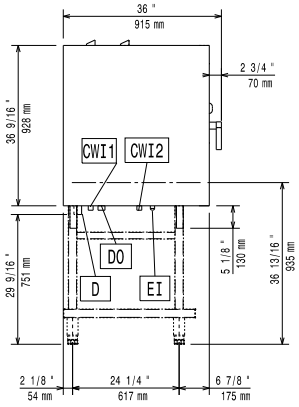


Planta



CWI
= entrada de agua fría
D = desagüe
EI = conexión eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial

Lateral



Dimensiones externas

Electrolux recomienda el uso de agua tratada, basándose en tests de las condiciones específicas del agua.
Ver manual de usuario para información detallada de la calidad del agua.

Eléctrico

Suministro de voltaje	
267202 (AOS101ETA1)	400 V/3N ph/50/60 Hz
267222 (AOS101ETN1)	230 V/3 ph/50/60 Hz
Potencia instalada:	17.5 kW
Circuit breaker required	

Agua

Conexión de entrada de agua "CW"	3/4"
Conexión de entrada de agua "FCW"	3/4"
Agua - Dureza total:	5-50 ppm
Presión:	1.5-4.5 bar
Desagüe "D":	1"1/4

Instalación

Distancia:	5 cm lado derecho y parte posterior.
Instalación - Distancias segeridas para el acceso de servicio:	50 cm lado izquierdo.

Capacidad

GN:	10 - 1/1 Gastronorm
Capacidad máxima de carga:	50 kg

Info

Peso neto	156 kg
Peso del paquete	
267202 (AOS101ETA1)	170 kg
267222 (AOS101ETN1)	168 kg
Alto del paquete:	
267202 (AOS101ETA1)	1270 mm
267222 (AOS101ETN1)	1265 mm
Ancho del paquete:	
267202 (AOS101ETA1)	990 mm
267222 (AOS101ETN1)	955 mm
Fondo del paquete:	
267202 (AOS101ETA1)	950 mm
267222 (AOS101ETN1)	985 mm
Volumen del paquete	1.19 m³

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2015.06.25